siroca

ハンドブレンダー

SCB-216

取扱説明書

お使いになる前に

ご愛用の手引き

この製品は家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

このたびは siroca ハンドブレンダー SCB-216 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

⚠警告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●図記号の説明

():	禁止（してはいけない内容）を示します。
:	強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

⚠警告

分解、修理や改造を絶対に行わない

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。

子どもに使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

子どもや乳幼児の手の届くところに置かない

やけど・感電・けがの原因になります。

本体、ミキサー接続部、チョッパー専用ふたを水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電・故障の原因になります。

きざみカッターやおろしプレート、ブレンダーユニットのカッターなどの刃に直接手を触れない

鋭利なため、けがの原因になります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。
＜異常・故障例＞
- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする　など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

本体を落としたり、衝撃を加えたりしない

感電・故障の原因になります。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む　など

定格 15A 以上・交流 100V のコンセントを単独で使う

たこ足配線などで他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して火災・感電・故障の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

電源プラグの刃および刃の取りつけ面に付着したほこりは拭き取る

ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。

運転が停止していることを確認してから、電源プラグを抜き差しする

けがの原因になります。

部品の取りつけ・取りはずし・お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

感電・けがの原因になります。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使わないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

⚠警告

◆ 設置に関する注意事項 ◆

禁止

不安定な場所に容器を置いて使わない
転倒によるけが・故障の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。
テーブルクロス、ビニール、紙、おぼん　など

禁止

屋外で使わない
ほこりや虫などの混入・故障の原因になります。

⚠注意

◆ 使用上の注意事項 ◆

禁止

容器が空の状態でモーターを運転しない
モーター故障の原因になります。

禁止

使用中に容器を移動しない
転倒により、けが・故障の原因になります。

部品は必ず専用のものを使う
異なる製品のカッターやミキサーなどをお使いになると、部品の破損による調理物への混入・けがの原因になります。

禁止

定格時間を超えて連続運転をしない
定格時間を超えてお使いになる場合は、30 分以上休ませてから運転してください。故障の原因になります。

禁止

容器いっぱいに材料を入れて使わない
故障の原因になります。

禁止

電源コードやブレンダーユニット、ミキサーユニット、チョッパー専用ふただけを持って本体を移動しない
部品が外れて、けが・故障の原因になります。

禁止

容器内、または鍋底でひきずらない
容器や鍋の材質により、傷つく恐れがあります。

禁止

カッターやミキサーの回転が完全に止まるまで容器から取り出さない
使用中に材料を加える場合は、必ず電源を切り、カッターやミキサーの回転が止まってから材料を加えてください。材料のふきこぼれ・けが・故障の原因になります。

禁止

運転中に部品の取りつけ・取りはずしをしない
けが・故障の原因になります。

材料が多すぎるなどの原因で運転が止まった場合は、すぐに電源を切り、材料を減らしてから再度運転する
故障の原因になります。

禁止

調理以外の目的では使わない
故障の原因になります。

禁止

本製品は家庭用のため、業務用として使わない
故障の原因になります。

禁止

本製品をぬれた状態で使わない
けが・故障の原因になります。

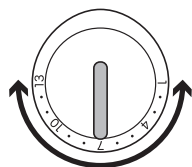
仕様

品名（型番）	siroca ハンドブレンダー（SCB-216）
サイズ（約）	直径 64 ×長さ 394mm（本体 + ブレンダー） 直径 192 ×高さ 150mm（チョッパー　※ふたを含む）
重量（約）	0.75kg（本体 + ブレンダー） 1.2kg（チョッパー　※ふたを含む）

電圧	AC100V
周波数	50/60Hz
消費電力	400W
コード長（約）	1.8m
付属品	カッターカバー、マルチケース、ブラシ付スパチュラ、レシピ本、取扱説明書（保証書）
生産国	中国

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国ではお使いになれません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

各部のなまえ

スピード調節つまみ

調理内容やお好みによって、回転速度が調節できます。
Ⅰ（低速）ではスピード調節つまみを使って１→13の順に速くすることができます。
回転速度を最速にしたい場合は、Ⅱ（高速）スイッチを押してください。
Ⅱ（高速）ではスピード調節つまみはお使いいただけません。
どの目盛りに合わせても、常に一定のスピードで回転をする仕様になっております。

スピード調節つまみ
Ⅰ（低速）スイッチ
Ⅱ（高速）スイッチ
本体
電源コード
電源プラグ

付属品

ブラシ付スパチュラ

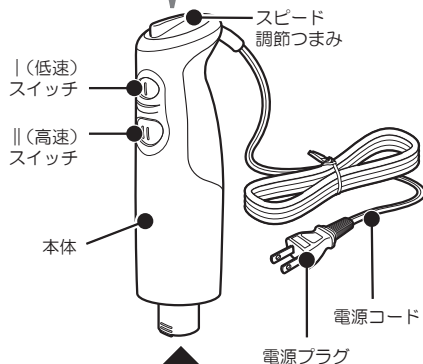
カッターカバー

きざみカッターを収納するときに取りつけます。
※ご使用時は、取りはずしてください。

マルチケース

ふたを開けるときは、つまみをつかんで持ち上げます。

つまみ

※きざみカッターの刃に直接手を触れないでください。けがの原因になります。

ブレンダー
ブレンダーシャフト
カッター

ミキサー接続部
ミキサー（２本）

チョッパー専用ふた
こね羽根
きざみカッター
おろしプレート
回転軸
回転シャフト
チョッパーガラス容器

ブレンダーユニット
まぜる・つぶす
「ブレンダーを使う」（５ページ）を参照

ミキサーユニット
泡立てる
「ミキサーを使う」（６ページ）を参照

チョッパーユニット
きざむ・おろす・こねる
「チョッパーを使う」（７ページ）を参照

使いかた

※はじめてお使いになるときは、本体・ミキサー接続部以外の部品をスポンジと台所用中性洗剤を使ってよく洗ってから組み立ててください。チョッパー専用ふたは、内側のみ洗えます。ただし、外側の接続部には水をかけないでください。
⇒部品の洗いかたについては、9 ページの「お手入れする」を参照してください。
※使用を開始する前に、電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください。

ブレンダーを使う

ブレンダーでできること（例）

- 果物や野菜と水分を混ぜ合わせて、フレッシュジュースやスープを作る
- ディップ、ソース、マヨネーズ、離乳食などを作る

ブレンダーで調理できない食品

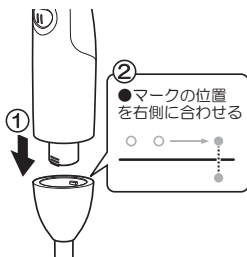
- 肉類、魚類
- 粘り気の強い食品（やまといも・じねんじょ・生わかめ・ジャム・納豆 など）
- かたい食品（氷砂糖・市販のロックアイス）
- 乾燥食品（かつおぶし・乾燥したきのこ・干しえび・昆布など）

1 材料を準備し、容器に入れる

- やわらかい食品は 2 センチ角、かための食品は 1 センチ角程度に小さく切って入れてください。大きいとうまくかくはんできないことがあります。
- 容器は、付属のマルチケースのほかに、市販の鍋やボウルなども使えます。

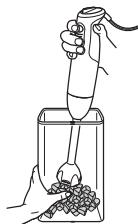
※マルチケースの blender max の目盛（500ml）を超えて、材料を入れないでください。材料が多い場合は、何回かに分けて調理します。
※水分を入れないで、食品だけでかくはんしないでください。
※使用時は、あら熱を取ってお使いください。やけどの原因になります。

2 ブレンダーユニットを本体に取りつける

① 本体の左側の○マークと、ブレンダーユニットの●マークに位置を合わせる
② 本体を回して、上下の●マークの位置を合わせる

※ブレンダーユニットの刃に直接手を触れないでください。けがの原因になります。

3 電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込む

4 ブレンダーシャフトを容器に入れ、Ⅰ（低速）スイッチを押して容器内の材料をかくはんする

- うまくかくはんできない場合は、数回 Ⅱ（高速）スイッチを押して断続的にかくはんしてから連続運転をしてください。

※容器の材質により傷つく恐れがありますので、容器や鍋の取扱説明書をご参照の上、ご使用ください。
※容器が空の状態で運転しないでください。故障の原因になります。
※1 分を超えて連続運転・くり返し運転しないでください。くり返し運転する場合は、運転の合間に 1 分以上休ませてからお使いください。

5 調理が終わったら、指を離してスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く

- カッターの回転が完全に止まってから、ブレンダーユニットを本体から取りはずします。

使いかた

ミキサーを使う

ミキサーでできること（例）

・生クリームや卵白を泡立てる
・オムレツ、ホイップクリームなどを作る

ミキサーで調理できない食品

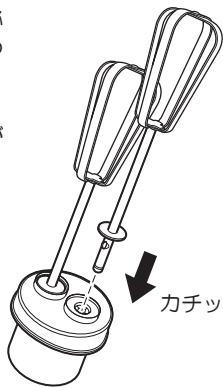
・かたい食品、粘り気の強い食品（パン生地・クッキー生地・かたいバターなど）

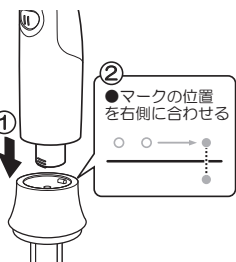
1 材料を準備し、容器に入れる

● 容器は、付属のマルチケースのほかに、市販の鍋やボウルなども使えます。

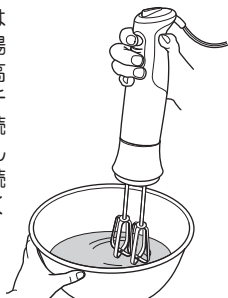
※マルチケースの blender max の目盛（500ml）を超えて、材料を入れないでください。材料が多い場合は、何回かに分けて調理します。

2 ミキサー接続部の差し込み口の溝と、ミキサーの凸部を合わせて、「カチッ」と音がするまで差し込む

● ミキサーは必ず２本取りつけてください。１本だけでは、うまく調理ができません。

3 ミキサーユニットを本体に取りつける

① 本体の右側の○マークと、ミキサー接続部の●マークに位置を合わせる
② 本体を回して、上下の●マークの位置を合わせる

4 電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込む

5 ミキサーユニットを容器に入れ、Ｉ（低速）スイッチを押して容器内の材料をかくはんする

● うまくかくはんできない場合は、数回Ⅱ（高速）スイッチを押して断続的にかくはんしてから連続運転をしてください。

※回転中に本体を持ち上げないでください。故障の原因になります。
※2 分を超えて連続運転・くり返し運転しないでください。くり返し運転する場合は、運転の合間に 1 分以上休ませてからお使いください。

6 調理が終わったら、指を離してスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く

● ミキサーの回転が完全に止まってから、ミキサー接続部を本体から取りはずし、ミキサー（２本）をミキサー接続部から取りはずします。

※使用後は、すぐにミキサーの凸部に触らないでください。やけどの原因になります。

チョッパーを使う

チョッパーでできること（例）

・ 大根やにんじん、りんご、にんにく、しょうがなどをすりおろす。
・ パン生地やパスタ生地をこねる。
・ 肉をひいたり、野菜をみじん切りにする。

チョッパーで調理できない食品

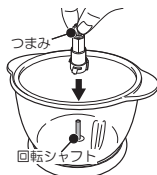
・ 粘り気の強い食品（やまといも・じねんじょ・生わかめ・ジャム・納豆など）
・ かたい食品（氷砂糖・冷凍食品・氷など）
・ 乾燥食品（かつおぶし・乾燥したきのこ・干しえび・昆布など）

食材ごとの調理の目安

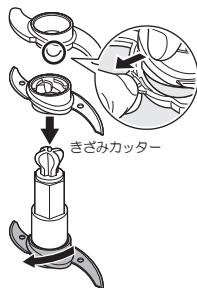
	パン生地	ピザ生地	玉ねぎ	パセリ	肉	大根
調理器具	こね羽根	こね羽根	きざみカッター	きざみカッター	きざみカッター	おろしプレート
下ごしらえ	-	-	1～2cm	1～2cm	1～2cm	1～2cm
最大容量	310g	310g	150g	30g	200g	150g
調理時間	15 秒X2 回	15 秒X2 回	8～10 秒	10～13 秒	8～10 秒	13～18 秒
スイッチ	Ⅱ（高速）	Ⅱ（高速）	Ⅰ（低速）	Ⅱ（高速）	Ⅱ（高速）	Ⅱ（高速）
スピード調節つまみ	-	-	6～8	-	-	-

※ 肉の筋や魚の骨は、あらかじめ取りのぞいておきます。また、脂身の多い肉は、使わないでください。
※ 火を通して調理した材料は、冷やして、あら熱を取っておきます。

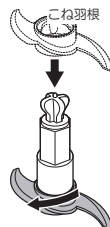
1 回転軸をチョッパーに取りつける

● 回転軸は、先端のつまみを持って、チョッパーガラス容器の回転シャフトにしっかりと取りつけます。

2 調理器具を回転軸に取りつける

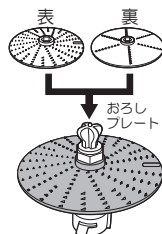
きざみカッター

① あらかじめカッターカバーを取りはずしてから、回転軸に取りつける
② きざみカッターを、回転軸の凹凸にかみ合うように、軽く回す
※ 回転軸には、固定されません。

※きざみカッターの刃の部分には触れないでください。けがの原因になります。
※向きが逆になっている場合は、回転軸の下部まで入りません。正しい向きにして取りつけてください。

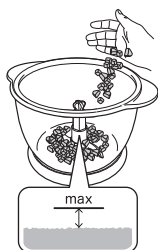
こね羽根

① こね羽根を回転軸に取りつける
② 片手で回転軸を押さえ、もう一方の手でこね羽根を時計回りに回し、しっかりと固定する

※向きが逆になっている場合は、回転軸の下部まで入りません。正しい向きにして取りつけてください。

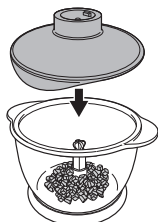
おろしプレート

① 回転軸におろしプレートを載せる
② 六角形の形を合わせ、軸の中央部まで押し込む
※ おろしプレートの表を上向きにすると細かく、裏を上向きにすると粗くすりおろせます。

※おろしプレートの刃に直接手を触れないでください。けがの原因になります。

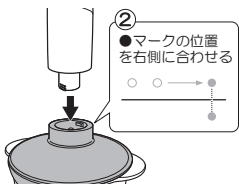
3 材料を準備し、チョッパーガラス容器に入れる

● やわらかい食品は、2センチ角、かための食品は1センチ角程度に小さく切って入れてください。大きいとうまく調理できないことがあります。
● おろしプレートを使う場合は、材料をおろしプレートの上に載るように入れてください。

※チョッパーガラス容器の max の目盛を超えて材料を入れないでください。

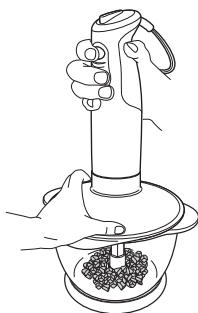
4 ガラス容器に、チョッパー専用ふたを取りつける

● チョッパー専用ふたをチョッパーガラス容器に載せたら、上から強く押してしっかりと取りつけます。

※ふたはしっかりと取りつけてください。取りつけが弱いと、材料がふきこぼれたり、故障の原因になります。

5 本体をチョッパーユニットに取りつける

① 本体の右側の○マークと、チョッパー専用ふたの●マークに位置を合わせる
② 本体を回して、上下の●マークの位置を合わせる

6 電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込む

7 I(低速)スイッチを押して、チョッパーユニット内の材料をかくはんする

● うまくかくはんできない場合は、数回II(高速)スイッチを押して、断続的にかくはんしてから連続運転をしてください。
● 材料が容器の側面についた場合は、チョッパー専用ふたを開けて、付属のブラシ付スパチュラのヘラ部分で落とします。

※1分（こね羽根のみ30秒）を超えて連続運転・くり返し運転しないでください。くり返し運転する場合は、運転の合間に2分以上休ませてからお使いください。

8 調理が終わったら、指を離してスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く

9 本体をチョッパー専用ふたから取りはずす

10 チョッパー専用ふたを取りはずして、回転軸を取りはずす

● チョッパーの回転が完全に止まってから、チョッパー専用ふたをチョッパーガラス容器から取りはずします。
● 回転軸は、先端のつまみを持って、ガラス容器の回転シャフトから取りはずします。
● 調理器具を回転軸から取りはずします。

※調理器具の刃の部分には触れないでください。けがの原因になります。
※きざみカッターを回転軸から取りはずすときは、カッターカバーを取りつけてください。

11 調理物を取り出す

● 付属のブラシ付スパチュラのヘラ部分を使って取り出すと便利です。

使いかた

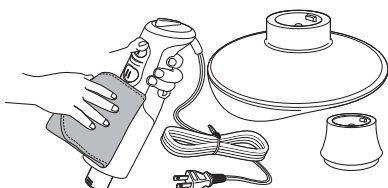
お手入れ／保管のしかた

※お手入れをする前に、必ず電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください。
※シンナー・ベンジン・研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使わないでください。表面に傷が付く原因になります。

お手入れする

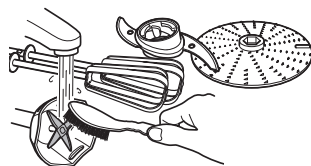
本体・ミキサー接続部

1 ぬるま湯か、うすめた台所用中性洗剤をしみこませた布を固く絞って拭く

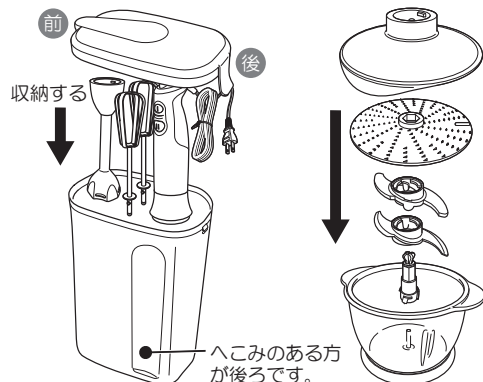
2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾かす

※本体、ミキサー接続部、チョッパー専用ふたは、丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。ショート・感電・故障の原因になります。

本体・ミキサー接続部以外

スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

※チョッパー専用ふたの内側は水洗いしてください。ただし、外側の接続部には水をかけないでください。
※きざみカッターや、ブレンダーユニットのカッターに塩分が付着した場合は、すぐに水洗いしてください。
※カッターやミキサー、おろしプレートなどは、付属のブラシ付スパチュラで洗ってください。

※つけ置き洗いはしないでください。

保管する

お手入れをした後は、本体、ブレンダーユニット、ミキサーユニットは付属のマルチケースに、チョッパーユニットの各パーツは、チョッパーガラス容器にそれぞれ収納し、湿気の少ないところで保管します。
マルチケースのふたを閉めるときは、前後の向きに注意してください。

マルチケースでジュースなどを保存するとき

マルチケースを容器にして作ったジュースなどは、ふたをして、そのまま冷蔵庫などに入れて保存できます。
また、注ぎ口のふたを開けて、ジュースなどを注ぐことができます。

故障かなと思ったら

こんなときは故障ではありません。
修理を依頼する前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
運転しない。	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	－
	Ⅰ（低速）スイッチ、またはⅡ（高速）スイッチをしっかりと押していますか。	スイッチはしっかりと押してください。	5・6・8
	ブレンダーユニットやミキサーユニット、チョッパーユニットが正しく本体に取りつけられていますか。	ブレンダーユニットやミキサーユニット、チョッパーユニットを正しく本体に取りつけてください。正しく取りつけられていないと、本体のモーターが空回りします。	5・6・7・8
調理物がもれる。	容器に材料を入れすぎていませんか。	マルチケースの blender max、チョッパーガラス容器の max の目盛以上に材料を入れないでください。材料の量が多い場合は、一度電源を切って、容器から本体を取りはずし、容器の中の材料を減らしてください。	5・6・8
・本体が異常に熱い。 ・異臭がする。	連続動作時間を超えて使っていませんか。	連続動作時間内でお使いください。本製品を継続して使う場合は、30 分以上の間隔をあけてから使います。	5・6・8
・カッターやミキサー、おろしプレートなどが空回りする。 ・材料がうまくかくはんしない。 ・途中で運転が止まる。	材料が以下のような状態ではありませんか。 ・材料の量が多い ・材料の切りかたが大きい ・水分が少ない ・調理できない食品が入っている	一度電源を切って、本体を取りはずし、容器の中の材料の種類・量・切りかたなどを調節してください。 かたい食品などは、小さめに切って少量ずつ入れるとかくはんしやすくなります。水分が足りない場合は、材料を減らして水分を追加してください。 調理できない食品は取り除いてください。	5・6・7
	材料がカッターやミキサー、おろしプレートなどにはさまっていたり、カッターやミキサー、おろしプレートなどがあたらない場所に付着したりしていませんか。	一度電源を切って、本体を取りはずし、付属のブラシ付スパチュラのヘラ部分を使って、カッターやミキサー、おろしプレートなどにはさまっている材料を取り除いてください。材料がカッターの刃やミキサーにあたらない場所に付着している場合は、ヘラなどを使って中央に集めてください。	－

長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使いかた」を確認してお使いください。
誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

愛情点検

こんな症状はありませんか？

・本体が異常に熱い
・コードや電源プラグが異常に熱い
・焦げ臭いにおいがする
・コードを動かすと、電源が入らないことがある
・その他の異常・故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。
ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

アフターサービス

保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。
保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

● 保証期間中（お買い上げ日から 1 年未満）の修理
保証書の規定により、無料で修理いたします。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

● 保証期間が過ぎている（お買い上げ日から 1 年以上）修理
修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から 1 年間となります。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

補修用性能部品の最低保有期間

このハンドブレンダーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 6 年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

お客様相談窓口

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

＜サポートセンター＞	＜修理センター＞
TEL: 03-5413-6125 FAX: 03-5413-6128 E-mail でのお問い合わせ: info@aucsale.com 受付時間: 午前 10 時～午後 5 時 （土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く）	〒 343-0032 埼玉県越谷市袋山 648-5 株式会社オークセール サポートグループ返品・修理センター

サポートセンターからのお願い

・ 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
・ サポートセンターおよび修理センターの電話番号／ FAX 番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。